

令和6年6月11日

お知らせ



岡山県立津山中学校

学校名	岡山県立津山中学校
担当者	副校長 大西 宏和 主幹教諭 清水 利典(広報担当) 教諭 難波 智子
電話番号	0868-22-3301

発酵食品について学ぶ～味噌づくりの実技講習を行います～

岡山県立津山中学校では、発酵食品に対する理解を深めるために、毎年第1学年の家庭科の授業で発酵食品について学ぶ取組を行っています。私たちの身の回りの発酵食品である味噌を実際に作ることを通して、様々な発酵食品と微生物の関わりを理解し、科学的な視野を広げ、発酵食品に対する知識・理解を深めています。

このたび、外部の講師による**発酵食品づくり講習会**を次のとおり開催いたしますので、**取材いただきますようお願いいたします。**

記

- 1 日 時 令和6年6月18日(火) 10:30～12:10(1年A組40名)
12:50～14:30(1年B組40名)
※内容は午前・午後ともに同じです。

【昨年度の様子】

- 2 場 所 津山高等学校 食物実習室
(津山市椿高下62番地)
- 3 参加者 1年生80名、講師、本校教職員



- 4 内 容 **発酵食品づくり講習会**
発酵食品と微生物のかかわりについて、味噌づくりの実技講習

- 5 その他 (1) 取材を希望される場合は、津山中学校担当者へ連絡してください。
(2) 生徒への取材や写真撮影につきましては、事前に教員まで御相談ください。

【過去の様子】については、津山中ブログでも紹介しています。

